



411238S-2026



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0007S-2026

糕点预拌粉

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥、钱思桐。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粘米粉、大米粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉、白砂糖、麦芽糊精、小麦麸皮、栀子粉、抹茶粉、菠菜粉、猕猴桃粉、食用葡萄糖、酵母中的一种或几种为辅料，添加黄原胶（又名汉生胶）、明胶、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉中的一种或几种，经前处理、调配、加工、包装等主要工艺加工制成的用于制作糕点的预拌粉产品。本产品为用做加工糕点的原料。

根据原辅料不同分为：复合果蔬糕点预拌粉、复合果蔬米发糕预拌粉、米发糕预拌粉、年糕预拌粉、爆浆糍粑预拌粉、桂花糕预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粘米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.15 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.16 猕猴桃粉、菠菜粉、栀子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	粉状、片状、小块状或小颗粒状，允许有部分原料颗粒。	从样品中取出10克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本身产品固有的色泽	
气味	具有本身固有的气味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以粘米粉、大米粉为原料的预拌粉)	GB 5009.11
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5 (其他产品)	
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以粘米粉、大米粉为原料的预拌粉) 0.1 (其他产品)	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0 (仅适用于以粘米粉、大米粉为原料的预拌粉) 5.0 (其他产品)	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以粘米粉、大米粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉、白砂糖、麦芽糊精、小麦麸皮、栀子粉、抹茶粉、菠菜粉、猕猴桃粉、食用葡萄糖、酵母中的一种或几种为辅料，添加黄原胶（又名汉生胶）、明胶、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉中的一种或几种，经前处理、调配、加工、包装等主要工艺加工制成的用于制作糕点的预拌粉产品。本产品为用做加工糕点的原料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盈嘉生物科技有限公司

Q B